



SALADE DE FENOUIL AVEC CHUTNEY À LA ROSE

UN BON DÉBUT COMMENCE AVEC DES ROSES

La rose est le symbole de l'amour par excellence ; son pétale en forme de cœur symbolise l'amour et la confiance. Avec cette entrée de salade de fenouil et ricotta grillée et son chutney de rose et grenade vous donnerez d'emblée le ton juste, pour un dîner que vous voudrez immortaliser.

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

2 à 3 roses comestibles fraîches,
de préférence des roses de Damas*
5 cuillerées à soupe de sucre
Zeste et jus d'un citron
1 cuillerée à café de poivre blanc
1 cuillerée à café de poivre noir
1 à 2 cuillerées à soupe d'eau
de rose
250 g de ricotta
1 fenouil de taille moyenne
1 cuillerée à soupe de graine
de coriandre grillées dans une
poêle à sec
100 ml d'huile d'olive extra vierge
4 à 5 cuillerées à soupe de pépins
de grenade
Quelques boutons de rose séchés*
Fleur de sel
Toast croustillant
Et enfin : une mandoline de cuisine

COMMENT PROCÉDER

Faites préchauffer votre four à 220 °C. Détachez les pétales de rose et hachez-les finement. Faites-les chauffer à feu doux avec le sucre, le jus de citron et un peu d'eau de rose. Laissez réduire 8 à 10 minutes pour obtenir une sorte de confiture. Assaisonnez avec le poivre noir et blanc fraîchement moulu, une pincée de sel et une cuillerée à soupe d'eau de rose.

Versez la ricotta sur une feuille de papier cuisson ou sur une plaque de cuisson. Saupoudrez d'un peu de sel, aspergez d'un peu d'huile d'olive et laissez dorer sous le grill +/- 20 minutes.

Pendant ce temps, coupez le fenouil sur une mandoline de cuisine en plaques très fines. Mélangez le reste de l'huile d'olive avec 1 cuillerée à soupe d'eau de rose. Mélangez un peu de l'eau de rose au fenouil. Écrasez les pétales de rose séchés avec un peu de fleur de sel.

Disposez la ricotta grillée dans une grande assiette. Placez ensuite la salade de fenouil autour et répartissez un peu de chutney de roses sur la ricotta. Saupoudrez de pépins de grenade, d'un peu de sel à la rose, de coriandre grillée, d'un peu d'huile de rose et de pétales de rose séchés. Servez avec le toast croustillant.

Voilà qui promet un repas fort en émotions !

*N'oubliez pas : ne mordez jamais dans une fleur (coupée) ou une plante et n'utilisez que les fleurs comestibles achetées chez un fournisseur spécialisé qui les cultive pour la consommation.

POUR PLUS D'INSPIRATION, VISITEZ

LA JOIE DES FLEURS .FR